© Inter IKEA Systems B.V. 2018

18535

AA-2119268-1

FRANÇAIS 4
عربي 4

Table des matières

Consignes de sécurité	**4**	**Que faut-il faire si...**	**17**
Description du produit	**8**	**Caractéristiques techniques**	**18**
Bandeau de commande	**9**	**Installation**	**18**
Première utilisation	**9**	**Branchement électrique**	**19**
Usage quotidien	**10**	**Conseils pour la protection de l'environnement**	**20**
Tableaux de cuisson	**15**	**GARANTIE IKEA**	**21**
Nettoyage et entretien	**16**		

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieure pendant et après l'utilisation - vous pourriez vous brûler.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte : laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder – vous pourries vous brûler. Évitez d'obstruer les évents d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Si la porte ou les joints d'étanchéités sont endommagés, n'utilisez pas le four avant de l'avoir fait réparé – vous pourriez vous blesser.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques - ils pourraient exploser. Réchauffer des breuvages pourrait causer une ébullition à retardement, soyez prudent lorsque vous manipulez les récipients – vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne séchez pas d'aliments ou de vêtements, et ne réchauffez pas de coussins chauffants, de chaussons, des éponges, ou autres articles similaires – un incendie pourrait se déclarer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants de plastique ou de papier, ne laissez pas le four sans surveillance – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Le contenu du biberon ou des pots de nourriture pour bébé doit être brassé et la température vérifiée – vous pourriez blesser le bébé. Ne pas cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs – une explosion pourrait se produire

⚠ Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques - risque de lésion.

⚠ Utilisez uniquement une sonde de température recommandés pour ce four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si vous apercevez de la fumée,éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

⚠ Si l'appareil est installé à une hauteur de plus de 850 cm du plancher, prenez soins de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous enlevez un récipient – vous pourriez vous blesser.

⚠ N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

USAGE AUTORISÉ

⚠Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires ; Environnements de type « Bed and breakfast ».

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.
En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil

ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support et ne pas l'installer dans un meuble.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement.
En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble - vous pourriez vous brûler.
Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

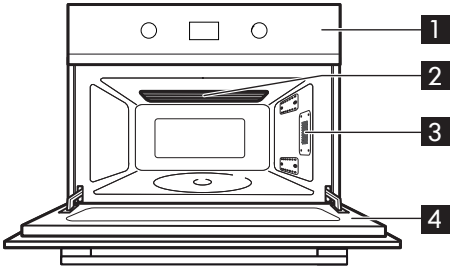
⚠ Il doit être possible de couper l'alimentation électrique de l'appareil en le débranchant si sa prise est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise de courant et l'appareil doit être mis à la terre, conformément aux normes de sécurité électriques nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

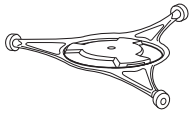
Description du produit



1 Bandeau de commande
2 Gril (Quarz)
3 Éclairage cavité
4 Porte

Accessoires

Support de la plaque tournante



1x

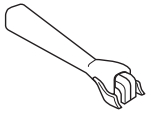
Plateau tournant en verre

1x

Plat Crisp

1x

Poignée pour le plat à griller



1x

Généralités

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous qu'ils ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.
Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.
Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat à griller.
Nettoyez le plat à griller avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat à griller avant de le nettoyer.
L'utilisation de papier aluminium pour protéger des sections restreintes d'aliments ne pose pas de problème de sécurité dans la mesure où il n'entre pas en contact avec les parois intérieures du four.

Support de la plaque tournante

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.
Montez en premier la roue interne et puis la pièce externe du support du plateau tournant.

Plateau tournant en verre

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
Placez la plaque tournante en verre sur son support.

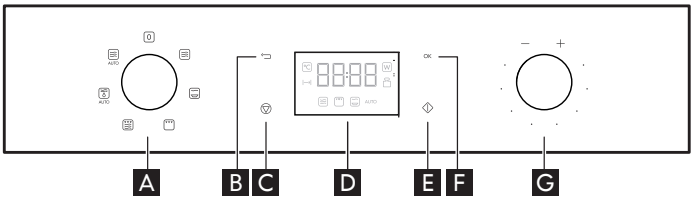
Poignée pour le plat à griller

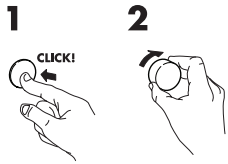
Utilisez la poignée Crisp spéciale fournie avec l'appareil pour sortir le plat Crisp chaud du four.

Plat Crisp

Placez les aliments directement sur le plat Crisp.
Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.
Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il chauffe très vite et risquerait d'endommager l'ustensile.

Bandeau de commande





A Bouton de sélection
B Retour
C Arrêt
D Affichage
E Début
F Confirmer
G Bouton de réglage

Boutons escamotables
Appuyez au centre du bouton.
Le bouton sort.
Tournez-le sur la position souhaitée.
En fin de cuisson, placez le bouton sur [0] et appuyez au centre pour le remettre dans sa position initiale.

Première utilisation

Réglage du temps
Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois :
Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.

Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure et appuyez sur [OK] pour confirmer.
Les deux chiffres des minutes clignotent.
Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure et appuyez sur [OK] pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur [▽] pour au moins 3 seconde alors que le four à micro-ondes est éteint et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

Écran réglage
Appuyez [OK] pendant trois secondes pour accéder au menu de réglage.
Tournez le bouton de réglage G pour sélectionner **Eco** et **Son** et appuyez sur [OK] pour confirmer.

Eco -->
Lorsque le mode **Éco** est activé, la luminosité d'affichage est automatiquement réduite au bout de 1 minute. Si le mode **Éco** est désactivé, la luminosité est réduite au même niveau au bout de 3 minutes. Le niveau de luminosité réglé est automatiquement réactivé en cas de pression sur un bouton ou d'ouverture de la porte. Quand vous voyez **Eco** appuyez [OK] pour confirmer.
Vous verrez ON/OFF, sélectionnez avec le bouton G celui que vous souhaitez et appuyez [OK] pour confirmer.

Son -->
Quand le mode **son** est allumé, tous les signaux acoustiques sont éteints.
Quand vous voyez **Son** appuyez [OK] pour confirmer.
Vous verrez ON/OFF, sélectionnez avec le bouton G celui que vous souhaitez et appuyez [OK] pour confirmer.

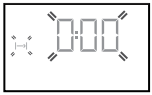
Usage quotidien

Protection initiale / Verrouillage de sécurité
Cette fonction est automatiquement activée par sécurité une minute après le retour du four en « mode veille ». (Le four est en mode « veille » lorsque l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée, rien n'est affiché à l'écran).

Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur ⏀ pour lancer la fonction.

Refroidissement
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, via l'ouverture de la porte.

Réglage de la minuterie
Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.
Pour activer et régler le temps de cuisson désiré, tournez le bouton de réglage.



Appuyez OK pour démarrer le compte à rebours. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours. Pour modifier la minuterie une fois quelle est active, tournez le bouton de réglage et appuyez ensuite sur OK pour confirmer. Pour l'interrompre ou retourner à l'affichage de l'heure, tournez le bouton de réglage pour afficher 0:00 à l'écran et appuyez sur OK.

Veuillez noter : Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction. Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou interrompez la fonction du four en appuyant sur ▽.

AVERTISSEMENT : Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement ; **.** Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans l'appareil et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Une fois le liquide chauffé, attendez quelques secondes et remuez-le une nouvelle fois avant de sortir avec précaution le récipient de l'appareil.

Démarrage rapide ⏀
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé. Appuyez sur la touche ⏀ pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale de micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

Tableau des Fonctions du four à micro-ondes

Fonction		Description des fonctions
0	**OFF**	Pour éteindre le four.
≋	**MICRO-ONDES**	Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Fonction		Description des fonctions
	CRISP	Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée avec le plat Crisp spécial.
	GRIL	Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.
	COMBO GRIL	Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.
AUTO	**DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**	Pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, et le pain.
AUTO	**FONCTION AUTOMATIQUE**	Pour utiliser un cycle de cuisson spécifique pour 10 catégories d'aliments.

Réglez une fonction
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.
L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE PUISSANCE

Quand l'icône [W] clignote sur l'écran, tournez le **bouton de réglage** pour changer l'objet sélectionné, appuyez [OK] pour confirmer et procéder avec les réglages suivants.
Veuillez noter : une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant deux fois sur [⮌] pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le bouton de réglage pour modifier le réglage.

DURÉE

Lorsque le voyant |→| clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour régler la durée de cuisson désirée.
Une fois que le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur [◈] pour confirmer et lancer la fonction.
Veuillez noter : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; à chaque fois que vous appuyez sur [◈], le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

Activez la fonction
Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur [◈] pour lancer la fonction.
Chaque fois que vous appuyez sur la touche [◈], la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires (seulement pour les fonctions manuelles).
Veuillez noter : Vous pouvez appuyer sur [▽] à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

Niveau de puissance Micro-ondes uniquement

Puissance	Utilisation suggérée :
1000 W	Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé et d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
800 W	Cuisson de légumes, viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre et du chocolat.

160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	Ramollissement de crèmes glacées

Crisp

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.
Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp.
Le plat Crisp atteint ainsi très rapidement la température requise pour dorer vos plats et les rendre croustillants. Il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou d'activer/désactiver le gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp.
Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.
Le four et la plaque à griller deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.
Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface non résistante à la chaleur.

REMARQUE IMPORTANTE : Ne touchez pas la voûte du four à proximité du gril.
Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.
Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plaques Crisp disponibles sur le marché ne permettent pas l'obtention de résultats comparables.

REMARQUE IMPORTANTE : Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.).
Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments. Retournez les aliments pendant la cuisson.
Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour la cuisson au gril.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril. Cela les ferait fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

Combi

Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.

Combo Gril	
Puissance	Utilisation suggérée :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson de poisson et de gratins congelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	Gratins de fruits

Décongélation automatique (Auto defrost) AUTO

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.
La fonction Décongélation automatique peut être utilisée uniquement si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.

Aliments	**Conseils**
Viande (100 g - 2,0 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Volailles (100 g - 2,5 kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Poissons (100 g - 1,5 kg)	Poissons entier, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Légumes (100 g - 1,5 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pain (100 g - 1,0 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Décongélation manuelle
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état.
La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.
Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
Le temps de décongélation varie en fonction de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

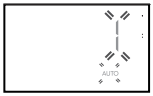
Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Fonctions automatique AUTO
Le four calcule automatiquement les réglages idéaux. Lors qu'indiqué, la fonction peut seulement être utilisée avec le plat Crisp qui est fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIES
Une fois que vous avez choisis une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour l'aliment que vous êtes en train de cuisiner (Pour les catégories d'aliments voir tableau ci-dessous).

Catégorie	Aliments	Poids
1	GRANDES ASSIETTES	250-500 g
2 ✳	LASAGNES SURGELÉES	250-500 g
3	POMMES DE TERRE AU FOUR (tournez lorsque vous y êtes invité)	200 g -1 kg
4	LÉGUMES FRAIS (Coupez de la même grosseur et ajoutez de 2 à 4 cuillères à thé d'eau. Couvrir)	200-800 g
5 ✳	LÉGUMES SURGELÉS (tournez lorsque vous y êtes invité)	200-800 g

Catégorie	Aliments	Poids
6	POPCORN	100 g
7	FRITES (étendre en une seule couche dans le plat Crisp et saupoudrer de sel avant la cuisson)	200-500 g
8	PIZZA (utilisez le plat Crisp)	300-800 g
9	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement le plat Crisp.)	200-500 g
10	ESCALOPES FRITES (Le plat Crisp doit être préchauffé)	200-500 g



Lorsque le voyant AUTO clignote à l'écran tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de la catégorie désirée et appuyez ensuite sur OK pour confirmer.

POIDS

Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez indiquer le poids des aliments pour les fonctions automatiques en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.

Lorsque le paramètre par défaut apparaît à l'écran et que le voyant clignote, tournez le bouton de réglage pour régler le poids, appuyez ensuite sur pour confirmer et lancer la fonction.

Tableaux de cuisson

Aliments	Fonction	Préchauffer	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)
Gâteau mousseline		-	-	7 - 10
Tarte aux fruits		-	-	12 - 20
Biscuits		-	-	3 - 5
Tartes salées et quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	18 - 25
Grandes assiettes (250 - 500 g)		-	750	4 - 7
Lasagnes/pâtes au four		-	500	15 - 25
Lasagne surgelées (500 - 700 g)		-	500	18 - 25
Pizza (300 g)		-	-	7 - 8
Viande (côtelettes, bifteck)		-	500	12 - 20
Volaille (entier, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	35 - 50 *
Filets ou morceaux de poulet		X **	-	10 - 25
Rôtis		-	160 - 350	45 - 60 *
Saucisses / brochettes		-	-	20 - 40 *
Saucisses/hamburgers		X **	-	6 - 16 *
Poisson (darnes ou filets)		X	160 - 350	15 - 30 *
Poissons entiers		-	500 - 650	20 - 40 *
Pommes de terre au four		-	350 - 500	20 - 40 *
Patates en quartiers		-	-	25 - 30
Pommes au four		-	160 -350	15 -25

* À mi-cuisson, tournez l'aliment ** Préchauffez la plaque Crisp pendant 3-5 minutes

Nettoyage et entretien

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou un essuie-tout avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur un essuie-tout.
Ne le vaporisez pas directement sur le four.
À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

REMARQUE IMPORTANTE : Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

REMARQUE IMPORTANTE : Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.
En cas de salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron , placée sur le plateau tournant.
La résistance du gril ne nécessite aucun nettoyage dans la mesure où la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Il convient toutefois de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.
Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

Lavable au lave-vaisselle

- Support plateau tournant.
- Plaque tournante en verre.
- Poignée Crisp.

Nettoyage soigné

Nettoyez le plat Crisp avec une solution d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.
Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

REMARQUE IMPORTANTE : Le plat Crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Ne démontez aucun panneau. Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont abîmées, l'appareil ne doit pas être mis en fonction jusqu'à sa réparation par un technicien qualifié. Avant que la réparation soit effectuée, il y a risque d'électrocution. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Centre d'entretien et de réparation agréé
Avant de contacter le centre d'entretien et de réparation agréé :

1. Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Diagnostic de panne ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

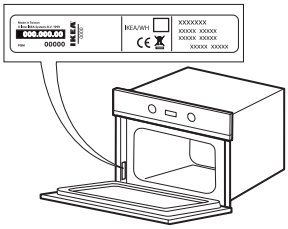
Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente agréé IKEA.
Toujours préciser :

- le type de panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- le numéro du centre d'entretien agréé (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

- Si le four doit être réparé, adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Code d'identification du modèle : BEJUBLAD 904 117 47	
Tension d'alimentation	220-240V / 50Hz
Puissance nominale	2300 W
Fusible	10 A
Puissance de sortie MO	1000 W
Gril	800 W
Dimensions externes (HxLxP)	397 x 595 x 468
Dimensions internes de la cavité (HxLxP)	200 x 405 x 380



Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1 Crème d'oeuf	750 g	11 - 12 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Génoise	475 g	9 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Viande	900 g	16 - 18 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3 Dégivrage de la viande	500 g	14 min	160 W	

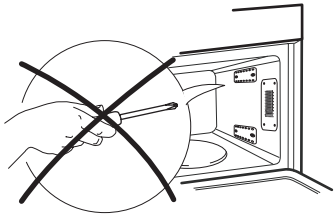
REMARQUE : Ces informations sont fournies uniquement à l'intention du technicien qualifié.

Installation

Installation de l'appareil
Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.
Ne laissez pas des enfants réaliser les opérations d'installation. Maintenez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.
Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
Deux personnes minimum sont nécessaires pour la manipulation et l'installation de l'appareil. L'appareil doit être débranché de l'alimentation secteur avant toute opération d'installation.
Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche.
Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement.
En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.
Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.

Branchement électrique

Avant le branchement de l'appareil
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité du four est vide.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.
Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide. N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou d'autres dangers.

Après le branchement de l'appareil
Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
Le réglage nécessite que l'appareil soit mis à la terre.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces directives.
La non-observation de ces consignes peut être à l'origine de risques. Le Fabricant décline toute responsabilité relative à des blessures occasionnées à des personnes ou à des animaux, ou à des dommages matériels résultant du non-respect des présents conseils et précautions.

ATTENTION : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.
Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.

AVERTISSEMENT : Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'avoir installé dans son logement.
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique. Le câble électrique ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
N'utilisez ni rallonge, ni adaptateurs multiples.
Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance.

Conseils pour la protection de l'environnement

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'assurer l'entretien ou d'effectuer des réparations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourritures enlevés.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - vous pourriez vous brûler.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .♺.
L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS
Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. «.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

CE

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?
Cette garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?
IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/ de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.
Les exceptions sont spécifiées sous la rubrique "Qu'est-ce-qui n'est pas couvert par cette garantie?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son

domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays UE.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux.
Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique
Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre de réparation et d'entretien agréé exclusif pour appareils IKEA
Le centre de réparation et d'entretien agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :
- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA
  (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin

Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute question additionnelle en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

لا تسري هذه القيود على العمل الخالي من الأخطاء المنفذ من قبل فني مؤهل وباستخدام أجزائنا الأصلية لمواءمة الجهاز مع مواصفات الأمان الفنية لدولة أخرى من دول الاتحاد الأوروبي.

كيف تسري القوانين المحلية
يعطيك ضمان IKEA حقوق قانونية محددة تغطي أو تتجاوز كافة المتطلبات القانونية المحلية. إلا أن هذا الوضع لا يحد بأي حال من حقوق العميل التي تحددها التشريعات المحلية.

نطاق السريان
بالنسبة للأجهزة التي تم شراؤها داخل إحدى دول الاتحاد الأوروبي وتم نقلها إلى دولة أخرى داخل الاتحاد الأوروبي يتم توفير الخدمة في إطار اشتراطات الضمان المعتادة في البلد الجديد.
لا يوجد إلزام بتنفيذ الخدمات المتاحة في إطار الضمان إلا في حالة مطابقة الجهاز وتركيبه وفقا للآتي:
- المواصفات الفنية بالدولة التي تتم المطالبة فيها بحقوق الضمان،
- تعليمات التركيب ومعلومات السلامة الواردة في دليل المستخدم.

مراكز خدمة ما بعد البيع المخصصة لأجهزة IKEA
يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد من IKEA لغرض:
- تقديم طلب خدمة في إطار الضمان،
- الاستفسار بشأن تركيب جهاز IKEA في أثاث مطبخ IKEA،
- الاستفسار عن وظائف أجهزة IKEA.

لضمان توفير أفضل خدمة لك يرجى قراءة تعليمات التركيب بعناية و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا.

كيف تصل إلينا إذا احتجت لمساعدتنا

يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بمراكز الخدمة المعتمدة من IKEA وأرقام الهواتف الخاصة بها.

لتقديم الخدمة بشكل أسرع ننصح باستخدام الأرقام الهاتفية المبينة في هذا الدليل. احرص دائما إلى الإشارة إلى الأرقام المدونة في كتيب الجهاز المعني والذي تحتاج المساعدة بشأنه. يرجى أيضا الإشارة إلى رقم صنف IKEA (كود مكون من 8 أرقام) ورقم الخدمة المكون من 12 أرقام والمدون على لوحة صنع جهازك.

احتفظ بفاتورة الشراء!
فهي الدليل الذي يثبت شراءك للمنتج وهي ضرورية لسريان الضمان. تحتوي فاتورة الشراء على اسم شركة IKEA ورقم الصنف (الكود المكون من 8 أرقام) لكل جهاز قمت بشرائه.

هل تحتاج إلى مزيد من المساعدة؟
لمزيد من الأسئلة غير المتعلقة بخدمة ما بعد البيع لأجهزتك يرجى الاتصال بمركز اتصال أقرب فرع IKEA بالنسبة لك. ننصح بقراءة المستندات المرفقة بالجهاز بعناية قبل الاتصال بنا.

ضمان IKEA

ما هي مدة سريان ضمان IKEA؟
يسري هذا الضمان لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء الأصلي لجهازك من شركة IKEA. فاتورة الشراء الأصلية مطلوبة كإثبات للشراء. في حالة إجراء أعمال خدمة في إطار الضمان فلن يمدد هذا فترة ضمان الجهاز.

من سيقوم بتنفيذ أعمال الخدمة؟
يقوم مقدم خدمة IKEA بإتاحة الخدمة من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به أو شبكة وكلاء خدمة معتمدون.

ما الذي يغطيه الضمان؟
يغطي الضمان عيوب الجهاز الناتجة عن عيوب الصناعة أو عيوب الخامات بدءا من تاريخ الشراء من شركة IKEA. يسري هذا الضمان في حالة الاستخدام المنزلي فقط. الاستثناءات عن هذا الضمان واردة تحت العنوان "ما الذي لا يغطيه الضمان؟" خلال فترة الضمان يتم تغطية نفقات إصلاح الأعطال، على سبيل المثال الإصلاحات والأجزاء والمصنعيات وبدلات الانتقال بشرط أن يكون الجهاز متاحا للإصلاح دون الحاجة إلى نفقات خاصة. في هذه الظروف تسري مواصفات الاتحاد الأوروبي (رقم 99/44/EG) والقوانين المحلية المعنية. الأجزاء المستبدلة تصبح مملوكة لشركة IKEA.

ما الذي تفعله شركة IKEA لحل المشكلة؟
يقوم مقدم الخدمة المعتمد من قبل شركة IKEA بفحص الجهاز، ويقرر بناء على تقديره الخاص ما إذا كان المشكلة داخلة في إطار تغطية الضمان. في حالة اعتبار المشكلة داخل إطار تغطية الضمان سيقوم مقدم خدمة IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد من خلال قسم أعمال الخدمة الخاص به إما بإصلاح المنتج المعيب أو استبداله بنفس المنتج أو منتج شبيه، وفقا لتقديره الخاص.

ما الذي لا يغطيه الضمان؟
- الاهتراء والاستهلاك الطبيعي.
- الأضرار المتعمدة أو الناتجة عن الإهمال، الأضرار الناتجة عن عدم اتباع تعليمات التشغيل، التركيب غير الصحيح أو في حالة التوصيل بقيمة جهد كهربائية خاطئة، الأضرار الناتجة عن التفاعلات الكيميائية أو الكهروكيميائية، الصدأ، التآكل أو الماء، ويتضمن ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الضرر الناتج عن زيادة نسبة الكالسيوم في ماء الصنبور، الأضرار الناتجة عن الظروف البيئية غير الطبيعية.
- الأجزاء المستهلكة بما في ذلك البطاريات واللمبات.
- الأجزاء غير الوظيفية وأجزاء الزينة التي لا تؤثر على الاستخدام العادي للجهاز، بما في ذلك أي خدوش أو تغير في اللون.
- الضرر غير المتعمد الناتج عن الأجسام أو المواد الخارجية وعن التنظيف إزالة انسدادات الفلاتر أو أنظمة الصرف أو أدراج الصابون.
- الأضرار في الأجزاء التالية: الزجاج الخزفي، الملحقات، سلال الأواني الخزفية وأدوات المائدة، أنابيب الإمداد والصرف، موانع التسريب، اللمبات وأغطية اللمبات، الشاشات، المفاتيح، العلب وأجزاء العلب. إلا أن يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن أخطاء في الصناعة.
- العلب طالما لم توجد بها عيوب أثناء زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لم تتم عن طريق مزودي الخدمة المحددين و/أو وكيل الخدمة المعتمد الذي تم التعاقد معه أو في حالة عدم تركيب الأجزاء الأصلية.
- الإصلاحات الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو الذي تم بشكل مخالف للمواصفات.
- استخدام الجهاز في غير الأغراض المنزلية، على سبيل المثال الاستخدام التجاري.
- الأضرار الناتجة عن النقل. إذا قام العميل بنقل الجهاز إلى منزله أو إلى عنوان آخر، فإن شركة IKEA غير مسؤولة عن أية أضرار تنشأ أثناء النقل. أما إذا قامت شركة IKEA بتسليم المنتج في عنوان العميل فتتحمل شركة IKEA المسؤولية عن الأضرار التي قد تنشأ أثناء عملية النقل.
- تكلفة تنفيذ عملية التركيب الأساسي لجهاز IKEA.
- إذا قام مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإصلاح الجهاز أو استبداله وفقا لأحكام هذا الضمان، سيقوم مقدم خدمة معتمد من IKEA أو وكيل الخدمة المعتمد الخاص به بإعادة تركيب الجهاز بعد إصلاحه أو الجهاز الجديد عند اللزوم.
- لا يسري ذلك في أيرلندا، ينبغي أن يقوم العميل بالاتصال بخط خدمة ما بعد البيع المحلي الخاص بشركة IKEA أو مقدم الخدمة المعتمد لمزيد من المعلومات.
(فقط لبريطانيا العظمى)

متطلبات الحفاظ على البيئة

⚠ **تحذير!:** من الخطورة أن يقوم أي شخص غير مدرب بإجراء أي خدمة أو إصلاحات تتضمن خلع أي غطاء يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

⚠ **تحذير!:** قد يؤدي عدم الالتزام بنظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.

⚠ **تحذير!:** يجب تنظيف الفرن بانتظام، وإزالة أي رواسب للأطعمة.

⚠ **تحذير!:** تأكد من فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأي أعمال صيانة - خطر التعرض لصدمة كهربائية. لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.

⚠ **تحذير!:** لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظرا لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ تحقق من برودة الفرن قبل البدء في أعمال التنظيف أو الصيانة. - خطر الإصابة بحروق

⚠ **تحذير!:** أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♺ .
لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقًا إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل. وسيستمر طهي الطعام - الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة - حتى بعد إيقاف الفرن.

CE

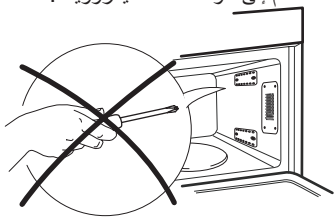
التوصيل الكهربائي

قبل التوصيل

تأكد من أن قيمة الفلطية الموجودة على لوحة البيانات تتوافق مع قيمة الفلطية في منزلك.

وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحا).

تجنب خلع ألواح حماية مدخل الميكروويف الموجودة على جانب جدران حيز الفرن. حيث تمنع دخول الشحوم وجزيئات الطعام إلى قنوات منفذ الميكروويف.



تأكد من أن حيز الفرن فارغ قبل التركيب.

تأكد من عدم تعرض الجهاز للتلف.

تأكد من إمكانية إغلاق باب الفرن بإحكام في اتجاه دعامة الباب ومن عدم تعرض وسيلة إحكام الباب الداخلية للتلف. قم بتفريغ الفرن وتنظيف الجزء الداخلي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان هناك تلف في السلك أو القابس، أو إذا لم يكن يعمل بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. لا تقم بغمر السلك أو القابس الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيدًا عن الأسطح الساخنة. حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مخاطر أخرى.

بعد التوصيل

يمكن تشغيل الفرن فقط إذا كان باب الفرن مغلق بإحكام.

تشترط التشريعات ضرورة تأريض الجهاز.

لن تتحمل الجهة المصنعة أية مسئولية عن تعرض الأشخاص أو الحيوانات إلى الإصابة أو تعرض الأجسام للتلف بسبب عدم اتباع هذه المتطلبات.

لن تتحمل الجهات الصانعة المسئولية عن أية مشكلات تحدث بسبب فشل المستخدم في إتباع هذه التعليمات.

عدم الالتزام بهذه التعليمات يمكن أن يعرضك للمخاطر. ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو ضرر بالممتلكات في حالة عدم الالتزام بهذه الإرشادات والاحتياطات.

تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق ميقاتي خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.

لكي تتوافق عملية التركيب مع تشريعات السلامة السارية حاليا، يلزم وجود مفتاح أحادي القطب ذو فجوة تلامس 3 مم على الأقل.

تحذير: يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي، بمجرد التركيب في مبيته.

لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.

في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب تغييره بكابل آخر مطابق.

يجب تغيير كابل الكهرباء بواسطة فني مؤهل وفقا لتعليمات الجهة الصانعة وتشريعات السلامة السارية في حينه. اتصل بمركز خدمة معتمد.

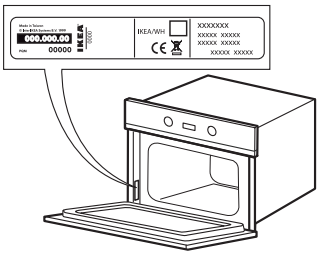
لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان هناك تلف في السلك أو القابس، أو إذا لم يكن يعمل بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا وقع على الأرض. لا تقم بغمر السلك أو القابس الكهربائي في الماء. حافظ على السلك بعيدًا عن الأسطح الساخنة.

لا تلمس الجهاز بأي جزء مبتل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت حافي القدمين.

بالنسبة للأجهزة المزودة بقابس، اتصل بفني مؤهل في حالة عدم ملاءمة القابس مع المقبس الخاص بك.

لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهايئات. لا تقم بتوصيل الجهاز بمقبس يعمل بجهاز تحكم عن بعد.

البيانات الفنية



تمييز الموديل: BEJUBLAD 47 117 904	
جهد الإمداد	240-220 فلط / 50 هرتز
دخل الطاقة الاسمي	2300 واط
الفيوز	10 أمبير
طاقة خرج الميكروويف	1000 واط
الشواية	800 واط
الأبعاد الخارجية (طول×عرض×عمق)	468 x 595 x 397
الأبعاد الداخلية لحيز الطهي (طول×عرض×عمق)	380 x 405 x 200

البيانات الفنية مدونة على لوحة الصنع داخل الجهاز.

بيانات حول اختبار أداء التسخين وفقا للمواصفة IEC 60705.
قامت اللجنة الدولية للتقنيّات الكهربائية بتطوير مقياس لاختبار أداء التسخين لأفران الميكروويف المختلفة. نوصي بالتالي لهذا الفرن:

الاختبار	الكمية	الوقت التقريبي	مستوى القدرة	الوعاء
12.3.1 كريمة البيض	750 جم	11 - 12 دقيقة	650 واط	بايركس 227.3
12.3.2 كيك إسفنجي	475 جم	9 دقيقة	650 واط	بيركس 827.3
12.3.3 لحم مفروم	900 جم	16 - 18 دقيقة	800 واط	بايركس 838.3
13.3 إذابة تجمد اللحوم	500 جم	14 دقيقة	160 واط	

ملاحظة: تسري هذه المعلومات على الفنيين المؤهلين فقط.

التركيب

تركيب الجهاز
قم بإتباع إرشادات التركيب المنفصلة الموردة عند تركيب الجهاز.
يجب إجراء عمليات التركيب والإصلاح بواسطة فني مؤهل وفقا لتعليمات الجهة الصانعة وتشريعات السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
يحظر على الأطفال القيام بأعمال التركيب. واحرص على إبعاد الأطفال أثناء تركيب الجهاز. اجعل مواد التغليف (أكياس بلاستيكية، أجزاء البوليسترين، وغيرها) بعيدة عن متناول الأطفال أثناء وبعد تركيب الجهاز.
قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
يجب تركيب الجهاز والتعامل معه بواسطة شخصين أو أكثر. ويتعين فصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل القيام بأعمال التركيب.
بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.
بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد أن باب الجهاز يغلق بشكل سليم.
وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. ولتجنب حدوث أية أضرار، لا تخرج الفرن
من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.
أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز.

⚠ **تحذير!:** لا تزيل أي غطاء. يجب فحص مانعات تسرب الباب ومناطق مانع تسرب الباب بشكل منتظم بحثًا عن وجود تلف. في حالة تعرض هذه النطاقات للتلف يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد إصلاحه بواسطة فني مؤهل قبل القيام بأية أعمال صيانة - خطر التعرض لصدمة كهربائية. لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.

ما العمل عندما...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	مصدر الإمداد بالكهرباء أو الجهاز غير متصل.	تحقق من الفيوزات وتأكد من توفر الطاقة.
	الباب غير مغلق.	قم بفتح الباب ثم إغلاقه قبل إعادة المحاولة.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا بحرف أو رقم	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".
لم يتم تسخين الطعام بالتساوي.	توجد أجزاء رقيقة للغاية غير مغلفة كأجنحة الدجاج مثلا.	قم بتغليف الأجزاء الرقيقة بورق ألومنيوم.
	تم تسخين الطعام على مستوى طاقة مرتفع للغاية.	اختر مستوى طاقة أقل.
	تم إيقاف القرص الدوار.	تحقق من وجود القرص الدوار ودعامته في المكان الصحيح ومن وضع الطعام في المنتصف مع عدم تلامس جدران حيز الطهي.
الطعام لا يدور.	تم إيقاف القرص الدوار.	تحقق من وجود القرص الدوار ودعامته في المكان الصحيح ومن نظافة أرضية حيز الطهي.

مركز الخدمة المعتمد

قبل الاتصال بمركز الخدمة المعتمد:

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك (انظر جدول "ما العمل عندما ...").
2. قم بإطفاء الجهاز ثم تشغيله مرة أخرى لترى ما إذا اختفت المشكلة أم لا.

إذا استمر وجود العطل بعد إجراء الفحوصات السابقة، اتصل بمركز خدمة IKEA المعتمد.

احرص دائما على ذكر:

- نوع العطل؛
- نوع الجهاز والطراز بدقة،
- رقم مركز الخدمة المعتمد (الرقم الوارد بعد كلمة "Service" على لوحة الصنع) الموجود على الحافة الدخلية لحيز لفرن (يمكن رؤيته عندما يكون الباب مفتوحا)،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

- عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة IKEA المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

التنظيف والصيانة

يعتبر التنظيف هو عملية الصيانة الوحيدة اللازمة عادةً.
قد يؤدي عدم الالتزام بنظافة الفرن إلى تشوه السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث موقف خطير.

هام: لا تستخدم أقمشة التنظيف التي تشتمل على أجزاء معدنية أو منظفات كاشطة أو ألياف التنظيف السلكية أو أقمشة التنظيف المحببة أو ما شابه، والتي قد تتسبب في إتلاف لوحة التحكم والأسطح الداخلية والخارجية للفرن. استخدم إسفنجة مبللة بمنظف مخفف أو فوطة ورقية مبللة بمنظف الزجاج. ضع منظف الزجاج على فوطة ورقية.
لا تقم برشه مباشرة على الفرن.
قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامة القرص الدوار ومسح قاعدة الفرن لتنظيفها.
تم تصميم هذا الفرن للتشغيل أثناء وجود القرص الدوار في موضعه.

هام: لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عند إخراج القرص الدوار للتنظيف.
استخدم منظف متعادل وماء وقطعة قماش ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والجانب الأمامي والخلفي للباب وفتحة الباب.

هام: لا تسمح بتراكم الشحوم أو جزيئات الطعام حول الباب.
للتخلص من البقع الصعبة، قم بغلي كوب من الماء في الفرن لمدة 2 أو 3 دقائق. سيعمل البخار على تخفيف حدة البقع.

هام: لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار عند تنظيف فرن الميكروويف الخاص بك.
تعمل إضافة بعض من عصير الليمون على كوب من الماء ووضع هذا الكوب على القرص الدوار وتركه عدة دقائق ليغلي على التخلص من الروائح الكريهة داخل الفرن.

لا يحتاج عنصر الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أي رذاذ، لكن قد تحتاج فجوة السقف الموجودة أسفل عنصر الشواية إلى التنظيف بشكل منتظم. يجب القيام بهذا باستخدام ماء دافئ ومنظف وإسفنجة.
إذا لم يتم استخدام الشواية بشكل منتظم، فيجب تشغيلها لمدة 10 دقائق شهريًا لحرق أي رذاذ.

آمن للغسيل في غسالة الأطباق

- دعامة القرص الدوار.
- القرص الدوار الزجاجي.
- مقبض صينية إعداد المقرمشات.

التنظيف بحذر

يجب تنظيف لوح إعداد المقرمشات باستخدام منظف معتدل وماء. يمكن تنظيف المناطق شديدة الاتساخ باستخدام إسفنجة تنظيف ومنظف معتدل.
قم دائمًا بترك لوح إعداد المقرمشات ليبرد أولاً قبل التنظيف.

هام: لا تقم بالغمر أو الشطف بالماء عندما يكون لوح إعداد المقرمشات ساخنًا.
قد يتسبب التبريد السريع في إتلافها.

جداول الطهي

الطعام	الوظيفة	التسخين المسبق	القدرة (واط)	زمن الطهي (دقيقة)
كيك إسفنجي		-	-	10 - 7
فطيرة الفواكه		-	-	20 - 12
كعك		-	-	5 - 3
فطائر متبلة وفطيرة كيش لورين (1 - 1.2 كجم)		-	-	25 - 18
صواني عشاء (250 - 500 جم)		-	750	7 - 4
لازانيا / معكرونة فرن		-	500	25 - 15
لازانيا مجمدة (500 - 700 جم)		-	500	25 - 18
البيتزا المجمدة (300 جرام)		-	-	8 - 7
اللحوم (ريش، شرائح اللحم)		-	500	20 - 12
الطيور (دجاجة كاملة، 800 جم - 1.5 كجم)		-	500 - 350	* 50 - 35
فيليه أو قطع الدجاج		** X	-	25 - 10
لحم الروست		-	350 - 160	* 60 - 45
سجق / شيش		-	-	* 40 - 20
السجق/البيف برجر		** X	-	* 16 - 6
سمك (شرائح أو فيليه)		X	350 - 160	* 30 - 15
Whole fish (سمك كامل)		-	650 - 500	* 40 - 20
بطاطس محمصة		-	500 - 350	* 40 - 20
بطاطس ودجز		-	-	30 - 25
تفاح مطبوخ		-	350- 160	25- 15

* اقلب الطعام في منتصف عملية الطهي ** قم بإحماء لوح إعداد المقرمشات لمدة من 3-5 دقائق

عادة ما يؤدي وقت الانتظار بعد عملية إذابة التجمد إلى تحسين النتيجة حيث يتم في هذا الوقت توزيع درجة الحرارة بشكل متساوي عبر الطعام.

الوظائف الأوتوماتيكية AUTO

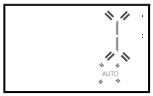
سيقوم الفرن أوتوماتكيا بحساب الإعدادات المثالية. متى تمت الإشارة لذلك، لا تستخدم هذه الوظيفة إلا مع صينية إعداد المقرمشات Crisp الموردة. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الفئات

بمجرد اختيارك لإحدى الوظائف الأوتوماتيكية ، يجب عليك اختيار فئة الطعام المرغوب طهيه (لمعرفة فئات الطعام، انظر الجدول أدناه).

الفئة	الطعام	الوزن
1	صواني عشاء	250- 500 جم
2 ✳	لازانيا مجمدة	250- 500 جم
3	بطاطس محمصة (تقليب عند الطلب)	200 جم - 1 كجم
4	خضروات طازجة (قم بالتقطيع بالتساوي وأضف ملعقتين إلى 4 ملاعق من الماء. الغطاء)	200- 800 جم
5 ✳	الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب، تغطية)	200- 800 جم
6	الفيشار	100 جم

الفئة	الطعام	الوزن
7 ✳	بطاطس محمرة (تُوزع في طبقة واحدة على لوح إعداد المقرمشات Crisp وتُرش بالملح قبل الطهي)	200- 500 جم
8 ✳	بيتزا (استخدم لوح إعداد المقرمشات Crisp)	300- 800 جم
9 ✳	أجنحة دجاج، قطع دجاج (ادهن صينية إعداد المقرمشات Crisp بقليل من الزيت.)	200- 500 جم
10 ✳	شرائح محمرة من لحم الضلع (يجب تسخين لوح المقرمشات Crisp مسبقا)	200- 500 جم



عندما تومض أيقونة AUTO على وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لاختيار الرقم المطابق للفئة المرغوبة، ثم اضغط على OK للتأكيد.

الوزن

وللحصول على نتائج طهي مثالية، فإن الوظائف الأوتوماتيكية تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية: وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للتشغيل مع كل فئة طعام.

عندما يظهر الإعداد الافتراضي على وحدة العرض وتومض الأيقونة ⚖، أدر مفتاح الضبط لإدخال الوزن ثم اضغط على ◇ للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

هام: كن حذرًا، لا تلمس السطح القريب من عنصر الشواية.
استخدم قفازات الفرن أو مقبض أداة إعداد المقرمشات المورد عند إخراج لوح إعداد المقرمشات الساخن.
استخدم فقط لوح إعداد المقرمشات المورد مع هذه الوظيفة.
ألواح إعداد المقرمشات الأخرى المتوفرة في الأسواق لن تعطي نفس النتيجة الصحيحة عند استخدام هذه الوظيفة.

هام: يمكن التسخين المسبق للوح إعداد المقرمشات قبل الاستخدام (3 دقائق بحد أقصى).
استخدم دائما وظيفة إعداد المقرمشات عند إحماء لوح إعداد المقرمشات.

الشواية
استخدم هذه الوظيفة لإعطاء الطعام سطحا محمرا ولذيذا بسرعة.
قم بتقليب الطعام أثناء الطهي.
تأكد أن الأواني المستخدمة مقاومة للحرارة ومقاومة لحرارة الفرن قبل الشواء باستخدامها.

هام: لا تستخدم أدوات مطبخ بلاستيكية عند الشواء. ستتعرض للانصهار. والعناصر المصنوعة من الخشب أو الورق ليست مناسبة أيضًا.

كومبي
استخدم هذه الوظيفة لطهي أطعمة مثل الجراتان واللازانيا والطيور والبطاطس الفرن.

الشواية المدمجة	
القدرة	الاستخدام المقترح:
650 واط	طهي الخضروات والجراتان
350 - 500 واط	طهي الطيور واللازانيا
160 – 350 واط	طهي الأسماك والجراتان المجمدة
160 واط	طهي اللحوم
90 واط	غراتان بالفواكه

إذابة التجمد الأوتوماتيكية AUTO
استخدم هذه الوظيفة لإذابة تجميد اللحوم والطيور والأسماك والخضروات والمخبوزات.
ينبغي استخدام وظيفة إذابة التجمد الأوتوماتيكية فقط إذا كان الوزن الصافي يتراوح بين 100 جم إلى 2.5 كجم.
ضع الطعام دائما على القرص الزجاجي الدوار.

الطعام	نصائح
اللحوم (100 جم - 2.0 كجم)	اللحم المفروم أو لحم الضلع أو شرائح أو المشوي. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.
الدواجن (100 جم - 2.5 كجم)	دجاجة كاملة أو قطع دجاج أو فيليه. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.
أسماك (100 جم - 1.5 كجم)	كاملة أو شرائح أو فيليه. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.
خضروات (100 جم - 1.5 كجم)	خضروات مختلطة، بازلاء، بروكلي وغيرها قم بتقليب الطعام عندما يطلب منك الفرن ذلك.
الخبز (100 جم - 1.0 كجم)	أرغفة أو لفات خبز. قم بتقليب الطعام عندما يطلب الفرن ذلك.

إذابة التجمد يدويًا
تحقق من الطعام وتابعه بشكل منتظم.
ستوفر لك الخبرة معرفة الوقت اللازم لطهي الكميات المختلفة.
من الممكن وضع الطعام المجمد الموجود في أكياس بلاستيكية أو رقائق بلاستيكية أو عبوات كرتونية مباشرة في الفرن طالما لا تشتمل مادة التغليف على أجزاء معدنية (مثلا أربطة معدنية).
شكل عبوة التغليف يغير من مدة إذابة التجمد. تتم إذابة تجمد العبوات المسطحة أسرع من العميقة.
قم بفصل الأجزاء عندما تبدأ في الذوبان.
يذوب تجمد الشرائح المنفردة بشكل أسرع.
قم بتغليف أجزاء الطعام بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم إذا بدأت تدفأ (على سبيل المثال، ساق الدجاج وأطراف الأجنحة).
اقلب المفاصل الكبيرة في منتصف عملية إذابة التجمد.
يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصلصة اللحم بشكل أفضل إذا تم التقليب أثناء فترة إذابة التجمد.
عند إذابة التجمد من الأفضل إذابة تجمد الطعام قليلاً والسماح باستكمال عملية الذوبان أثناء وقت الانتظار.

إعداد وظيفة
بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها.
سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.
مستوى القدرة

عندما تومض الأيقونة W بوحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لتغيير العنصر المحدد ثم اضغط على OK للتأكيد وواصل العمل بالإعدادات التالية.
يرجى ملاحظة: عند تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير القدرة بالضغط على ⮌ مرتين للوصول إلى قائمة إعدادات القدرة، ثم إدارة مفتاح الضبط لتغيير الإعداد.
المدة

عندما تومض الأيقونة|←| على وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لعرض تحديد المدة المرغوبة.
فور تطابق زمن الطهي المعروض مع الزمن المطلوب، اضغط ⏀ لتأكيد وبدء الوظيفة.
يرجى ملاحظة: أثناءالطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة **المفتاح**، تؤدي كل ضغطة على ⏀ إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 30 ثانية.

تفعيل الوظيفة
وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على ⏀ لتفعيل الوظيفة.
في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر ⏀ تزداد مدة الطهي 30 ثانية أخرى (في الوظائف اليدوية فقط).
يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على في أي وقت لإيقاف ⏁ الوظيفة المفعلة حاليا مؤقتا.

مستوى القدرة لموجات الميكروويف فقط

القدرة	الاستخدام المقترح:
1000 واط	إعادة تسخين المشروبات، الماء، الحساء الصافي، القهوة، الشاي أو الأطعمة الأخرى التي تشتمل على نسبة كبيرة من الماء. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.
800 واط	طهي الخضروات واللحوم أو ما شابه.
650 واط	طهي الأسماك.
500 واط	الطهي الذي يحتاج قدر أكبر من الحذر، مثل الصلصة التي تحتوي على قدر كبير من البروتين وأطباق الجبن والبيض وإكمال طهي الطواجن.
350 واط	طهي الطواجن ببطء، إذابة الزبد والشوكولاتة.
160 واط	إذابة التجمد. تليين الزبد، الأجبان.
90 واط	تليين الأيس كريم

إعداد المقرمشات
استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي أنواع البيتزا والمعجنات الأخرى. يمكن استخدامها أيضًا لقلي اللحم المقدد والبيض والسجق والبيف بورجر وما شابه.
يقوم الفرن باستخدام موجات الميكروويف والشواية أوتوماتيكيا لتسخين لوح إعداد المقرمشات.
بهذا الشكل ستصل صينية إعداد المقرمشات إلى درجة حرارة التشغيل الخاصة بها سريعًا وتبدأ في تحمير الطعام.
لا يمكن تغيير أو تشغيل/إيقاف تشغيل مستوى الطاقة أو الشواية عند استخدام وظيفة إعداد المقرمشات.
تأكد من وضع لوح إعداد المقرمشات بشكل صحيح في منتصف القرص الدوار الزجاجي.
يصبح الفرن ولوح إعداد المقرمشات ساخنين للغاية عند استخدام هذه الوظيفة.
لا تضع لوح إعداد المقرمشات الساخن على أي سطح حساس للحرارة.

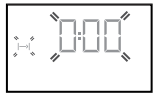
الاستخدام اليومي

بدء الحماية / قفل الأمان
يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكيا بعد دقيقة واحدة من إعادة الفرن إلى "وضع الاستعداد" لضمان الأمان. (يكون الفرن في وضع "الاستعداد" عند عرض الساعة أو إذا لم يتم ضبط الساعة أو عندما تكون الشاشة فارغة).

افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على ◇ لبدء تشغيل الوظيفة.

قيد التبريد
عند انتهاء الوظيفة، قد يقوم الفرن بإجراء التبريد. هذا طبيعي. بعد هذا الإجراء يقوم الفرن بإيقاف التشغيل تلقائيًا. يمكن قطع إجراء التبريد بدون إلحاق أي ضرر بالفرن من خلال فتح الباب.

ضبط الميقاتي
عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لا يقوم الميقاتي بتفعيل أيا من دورات الطهي. لتفعيل وضبط ميقاتي الطهي حسب الرغبة، أدر مفتاح الضبط .



اضغط على OK لبدء العد التنازلي. تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.
لإجراء تعديلات على الميقاتي بعد تفعيله، أدر مفتاح الضبط، ثم اضغط موافق للتأكيد.
لإيقاف عمله أو العودة إلى وحدة عرض الوقت الحالي، أدر مفتاح الضبط إلى أن تظهر 00:0 على وحدة العرض ثم اضغط OK.
يرجى ملاحظة: فور تفعيل الميقاتي، يمكنك تفعيل الوظيفة أيضا: يستمر الميقاتي في العد التنازلي للوقت المحدد أوتوماتيكيا دون أي تأثير على الوظيفة. للعودة إلى عرض الميقاتي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو أوقف الوظيفة بالضغط على ▽ مرتين.

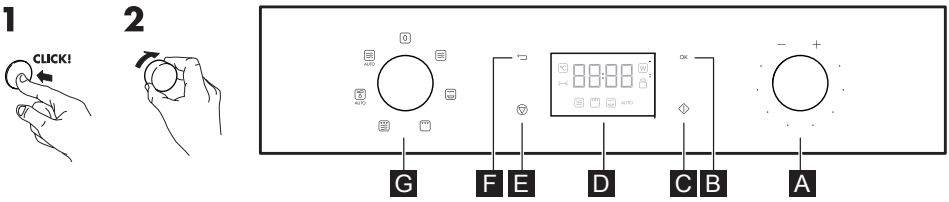
تحذير: قد يتم التسخين المفرط للسوائل بما يتجاوز نقطة الغليان بدون ظهور أية فقاعات. قد يؤدي هذا إلى الفوران المفاجئ للسائل الساخن. لتفادي حدوث هذا يجب إتباع الخطوات التالية:
1. تجنب استخدام الأوعية ذات الجوانب المستقيمة ضيقة العنق.
2. قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في الجهاز واترك الملعقة الصغيرة في الوعاء.
3. بعد التسخين، ينبغي الانتظار قليلاً والتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء بحذر من الجهاز.

Jet start (التشغيل السريع) ◇
تستخدم هذه الوظيفة لإعادة التسخين السريع للأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء مثل، الحساء الصافي أو القهوة أو الشاي.
اضغط على الزر ◇ لبدء التشغيل أوتوماتيكيا بكامل قدرة الميكروويف وزمن الطهي المضبوط على 30 ثانية. وتؤدي كل ضغطة إضافية إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية.

جدول وظائف فرن الميكروويف

الوظيفة		وصف الوظائف
الإيقاف	0	لإيقاف الفرن.
موجات الميكروويف		لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.
وظيفة إعداد المقرمشات CRISP		لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.
الشواية		للتحمير،الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. لتحقيق أفضل النتائج، قم بإجماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.
الشواية المدمجة		لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.
إذابة التجمد الأوتوماتيكية	AUTO	لإذابة تجمد اللحوم والطيور والأسماك والخضورات والخبز.
الوظيفة الأوتوماتيكية	AUTO	لاستخدام دورة طهي محددة مع 10 أطعمة.

لوحة التحكم



A مفتاح الاختيار
B رجوع
C إيقاف
D الشاشة

E تشغيل
F تأكيد
G مفتاح الضبط

مقابض قابلة للسحب
لاستخدام هذا النوع من المقابض، اضغط عليه في المنتصف.
فيخرج المفتاح.
أدره إلى الوضع المرغوب.
بعد انتهاء الطهي، أدر المقبض إلى 0 واضغطه مجددا لإعادته إلى وضعه الأصلي.

الاستخدام الأول

تعيين الوقت
يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

أدر **مفتاح الضبط** لضبط الساعة بدقة واضغط OK للتأكيد.
ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر **مفتاح الضبط** لضبط الساعة بدقة واضغط OK للتأكيد.

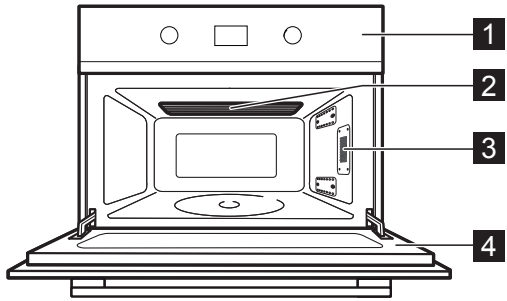
يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت لاحقا، اضغط واستمر في الضغط على B لمدة 3 ثوان على الأقل بينما فرن الميكروويف متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

ضبط وحدة العرض
اضغط على OK لمدة ثلاث ثوان للدخول إلى قائمة الإعداد.
أدر مفتاح الضبط G لاختيار **الوضع الاقتصادي** و **tonE** واضغط على OK للتأكيد.

الوضع الاقتصادي -->
عند تشغيل الوضع **الاقتصادي**، تتحول شدة إضاءة وحدة العرض أوتوماتيكيا إلى أدنى مستوى بعد مرور دقيقة واحدة.
عند إيقاف الوضع **الاقتصادي**، تتحول شدة الإضاءة إلى نفس المستوى أوتوماتيكيا بعد ثلاث دقائق. وتتحول مرة أخرى أوتوماتيكيا إلى مستوى شدة الإضاءة المضبوط عند ضغط الزر أو فتح الباب. إذا تم عرض **الاقتصادي**، اضغط على OK للتأكيد.
عند عرض تشغيل/إيقاف، اختر الوظيفة المرغوبة باستخدام المفتاح G ثم اضغط على OK للتأكيد.

tonE -->
عند تشغيل الوضع **tonE**، تتوقف جميع الرسائل الصوتية.
إذا تم عرض **tonE**، اضغط على OK للتأكيد.
عند عرض تشغيل/إيقاف، اختر الوظيفة المرغوبة باستخدام المفتاح G ثم اضغط على OK للتأكيد.

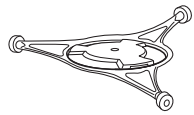
شرح المنتج



1 لوحة التحكم
2 عنصر الشواية (كوارتز)
3 لمبة حيز الطهي
4 الباب

الكماليات

دعامة القرص الدوار



1x

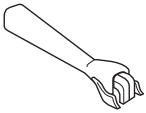
القرص الدوار الزجاجي

1x

صينية إعداد المقرمشات CRISP

1x

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP



1x

نقاط عامة

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف.
تأكد أن أدوات المطبخ التي تستخدمها مقاومة لحرارة الفرن ودع موجات الميكروويف تمر خلالها قبل الطهي.
عند قيامك بوضع طعام وكماليات داخل فرن الميكروويف، تأكد من عدم ملامستها للجزء الداخلي من الفرن.
يعتبر هذا هامًا بشكل خاص مع الكماليات المصنوعة من المعادن أو تشتمل على أجزاء معدنية.
في حالة ملامسة الكماليات المشتملة على أجزاء معدنية للجزء الداخلي من الفرن، أثناء تشغيل الفرن، فقد يصدر شرر وقد يتعرض الفرن للضرر.
تأكد دائمًا من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن.
جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات.
ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائمًا صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.
يمكن استخدام رقائق الألومنيوم لتغطية النطاقات الصغيرة بالطعام بشكل آمن شريطة ألا يتلامس مع الحيز الداخلي للفرن.

دعامة القرص الدوار

استخدم دعامة القرص الدوار الموجود أسفل القرص الدوار الزجاجي. لا تقم مطلقًا بوضع أية أواني أخرى على دعامة القرص الدوار.
قم بتركيب الجزء الداخلي أولا ثم الجزء الخارجي لدعامة القرص الدوار.

القرص الدوار الزجاجي

استخدم القرص الدوار الزجاجي مع كافة طرق الطهي. فهو يقوم بتجميع قطرات العصائر وأجزاء الطعام التي قد تعمل على حدوث بقع وتلوث في الحيز الداخلي من الفرن.
قم بوضع القرص الدوار الزجاجي على دعامة القرص الدوار.

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

استخدم مقبض أداة إعداد المقرمشات الخاص المورد لإخراج لوح إعداد المقرمشات الساخن من الفرن.

صينية إعداد المقرمشات CRISP

ضع الطعام مباشرة على لوح إعداد المقرمشات.
قم دائمًا باستخدام القرص الدوار الزجاجي كدعامة عند استخدام صينية إعداد المقرمشات.
لا تضع أية أدوات مطبخ على لوح إعداد المقرمشات حيث سيصبح ساخنًا للغاية بسرعة وقد يتسبب في إتلاف أداة المطبخ.

⚠ يجب إتاحة فصل الجهاز من مصدر الكهرباء بنزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضا، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين.لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفًا، أو إذا سقط على الأرض.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠في حالة استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر الحريق.

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلا تدفئة الغُرف).

⚠ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عبوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر الحريق.

التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة ولتركيبه - خطر الإصابة بجروح قطعية.

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد. حافظ على بقاء الأطفال بعيدا عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل.
وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستايروفوم إلخ) بعيدا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق.

يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية.
أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتفعيل الجهاز إلا بعد اكتمال التركيب.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام كجهاز مدمج. يحظر استخدامه بشكل مستقل أو وضعه في خزانة.
بعد إخراج الجهاز من العبوة، تأكد أن باب الجهاز يغلق بشكل سليم.
وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب.
احرص على عدم انسداد الفجوة ما بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن - خطر الحريق.
لا تخرج الفرن من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

⚠ واحرص بعد التركيب، على ألا توجد إمكانية للوصول إلى قاعدة الجهاز - خطر الإصابة بحروق.

التحذيرات الكهربائية

⚠ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحا).

إلى الخارج بشكل تدريجي قبل أن تمد يدك داخل الجهاز - خطر الإصابة بحروق.
احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠ توخ الحرص عندما يكون باب الفرن في الوضع المفتوح أو الوضع السفلي لتجنب الاصطدام به.

⚠ **تحذير!:** في حالة تعرض الباب أو إطارات إحكام الباب للتلف، يحظر تشغيل الفرن إلا بعد إصلاحه – خطر الإصابة.

⚠ **تحذير!:** يجب ألا يتم تسخين السوائل أو الأطعمة في الأواني المحكمة الغلق – خطر الانفجار، تسخين المشروبات قد يؤدي إلى تأخر الغليان، لذلك يرجى الحذر عند التعامل مع الوعاء – خطر الإصابة بحروق.

⚠ لا تقم بتجفيف الطعام والملابس أو تسخين المناشف والأحذية الخفيفة، والإسفنجات وما شابه - خطر الحريق. عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية راقب الفرن عن كثب - خطر الحريق.

⚠ يجب تقليب أو رج محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات طعام الأطفال، مع التأكد من درجة حرارتها - خطر التعرض لحروق.
لا تقم بتسخين البيض بقشرته والبيض المسلوق جيداً- خطر الانفجار

⚠ اقتصر على استخدام الأوعية المناسبة لفرن الميكروويف. لا تستخدم أوعية معدنية - خطر الإصابة

⚠ اقتصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠ إذا لاحظت وجود دخان، قم بإطفاء الفرن أو فصله عن مصدر الكهرباء، واترك الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.

⚠ في حالة تركيب الجهاز على ارتفاع يزيد عن 850 سم عن الأرضية يجب الحرص على عدم إزاحة القرص الدوار أثناء إخراج الوعاء - خطر الإصابة.

⚠ لا تستخدم الميكروويف الخاص بك للقلي العميق، حيث يتعذر التحكم في درجة حرارة الزيت.

الاستخدام المسموح به

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل:
منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني، أماكن الإقامة بنظام المبيت والإفطار.

⚠ **تنبيه:** الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي، مثل الميقاتي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

فهرس المحتويات

معلومات السلامة	4	ما العمل عندما ...	15
شرح المنتج	8	البيانات الفنية	16
لوحة التحكم	9	التركيب	16
الاستخدام للمرة الأولى	9	التوصيل الكهربائي	17
الاستخدام اليومي	10	متطلبات الحفاظ على البيئة	18
جداول الطهي	14	ضمان IKEA	19
التنظيف والصيانة	14		

معلومات السلامة

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

تحذيرات السلامة

⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيدا عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيدا عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءا من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك.

يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز.

يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠ **تحذير!:** يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام.

⚠ **تحذير!:** تجنب لمس عناصر التسخين أو السطح الداخلي أثناء الاستخدام أو بعده - خطر الإصابة بحروق.

⚠ **تحذير!:** لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائما لاستخدام المجس، فاقتصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر نشوب حرائق.

⚠ احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدا عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماما - خطر الحريق.

توخ الحذر دائما عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والملحقات. توخّ الحذر عندما تقوم بفتح باب الجهاز بعد الانتهاء من الطهي: اترك الهواء الساخن أو البخار يتسرب

العربية 4
FRANÇAIS 4

BEJUBLAD

AR

Design and Quality
IKEA of Sweden